JAMÓN BODEGA SIN PIEL. SEMIPULIDO

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante (E-301) y conservador (E-250).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto de elevada calidad con elaboración tradicional, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación. Jamón deshuesado bloque pulido

PRESENTACIÓN

Código: 509
Peso: 5,5 – 6,0 Kg. Aprox.
Medidas aproximadas: Largo: 32-35 cm, Ancho: 18 cm, Alto: 8cm
Caja: 1 unid.
Tara film: 9 g aprox.
Peso caja neto: 6 – 6,5 Kg. Aprox.
Peso caja bruto: 5,869 -6,309 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacío - caja cartón
Tipo film: plástico alimentario
Material envasado: bolsa de plástico
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto no ionizado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1024KJ/ 245Kcal
Grasas	14,2 g
De las cuales, ácidos grasos	5,68 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De las cuales, azúcares	0 g
Proteínas	29,1 g
Fibra alimentaria	
Sal	5,33 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 142/2002
- Nitratos: máx: 250 ppm
- Nitritos: máx: 100 ppm
- Aw: - pH:

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm (Caja N°4). Tara caja: 360 g.
N° cajas palet: 48 (capa: 6 cajas x altura: 8 capas)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón de cerdo 98%
Sal, azúcar y aditivos autorizados 2%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: --
Calibre: --
Color: Rojo denso
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Jugoso
Corte: Artesano
Maduración: 10 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Recuento Clostridium Sulfitos Reductores: - Presencia de Lysteria Monocytogenes:

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado.

CADUCIDAD

180 días

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo. Una vez abierto conservar en refrigeración.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos, según el Reglamento 1169/2011.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.